46e Année. — N° 2. 13 Janvier 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — La Fumagine ; — Le 7120 greffé ; — Encore le S. 3 ; — Caisse d'assurances contre les calamités agricoles ; — Le liège sur 6905. 29
M. Branas. — Quelques effets curieux de la gelée du 24 avril 1928..... 34
L. Rougier. — La Noyeraie de l'Isère..... 40
Baron de Boixo. — Notes sur les conditions de transport des vins d'Algérie et du Midi dans le nord et l'ouest de la France..... 42
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Salon de la machine agricole. — Concours général agricole de Paris en 1929.. 46
Bibliographie. — Création d'une fortune par le peuplier..... 46
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Fumagine

On nous écrit :

« J'ai sur les bords et alluvions de l'Hérault une superbe vigne d'Aramon greffée sur Riparia qui, après avoir été gelée en avril dernier, se trouve aujourd'hui couverte de fumagine. Pourriez-vous nous dire (car je ne suis pas le seul) dans le *Progrès* ce que nous aurions à faire le plus économiquement et surtout le plus pratique, pour nous mettre à l'abri des suites de cette invasion ? »

Elie Douysset.

La question a été traitée à plusieurs reprises dans ce journal. La plupart de nos lecteurs savent donc de quoi il s'agit. En ce moment les souches atteintes sont couvertes sur la base des sarments, sur les bras et le tronc d'une couche d'une sorte de suie ou de noir de fumée, qui permet de les distinguer de fort loin des souches idemnes. Cette couche pulvérulente est constituée par des éléments divers d'un champignon superficiel, je veux dire qui, comme l'oïdium, ne pénètre, quand il y pénètre, que dans les cellules de l'épiderme. Elle existe aussi sur les sarments, les feuilles et surtout les raisins, qu'elle salit.

Mais le champignon n'est pas réellement parasite de la vigne ; il se développe surtout sur les sécrétions sucrées d'une cochenille blan-

che appelée *Dactylopius vitis*, etc... C'est cette cochenille qui vit au dépens de la vigne. On la voit, au cours de la végétation, sous les feuilles, collée contre les nervures et s'alimentant des tissus du liber ; ou bien sur les écorces des sarments, surtout près des yeux, à l'aisselle du pétiole, c'est-à-dire sur les tissus les plus tendres ; sur les pédoncules, les pédicelles, les grains, salissant le tout d'un liquide poisseux, répugnant, que le champignon fait disparaitre en s'en nourrissant, mais qu'il remplace d'une manière aussi peu attrayante.

C'est donc la cochenille blanche qu'il faut combattre.

L'intervention en été est difficile et peu efficace, bien qu'on ait autrefois signalé des résultats très favorables obtenus avec les émulsions de pétrole à 1 o/o. Mais comment toucher les insectes qui sont sous les feuilles ? L'hiver, après la taille, le traitement ne porte plus que sur les bras et le tronc ; le travail est moindre.

Ce qu'il y a à faire, en ce moment, c'est d'abord de tailler les souches atteintes, d'emporter et de brûler les sarments, puis de badigeonner les bras et le tronc, après avoir déchaussé, avec le mélange bien connu suivant :

Chaux.....	8 kilos
Goudron ou huile lourde.....	4 —
Eau.....	100 lit.

Faire un lait de chaux aussi épais que possible, y verser peu à peu le goudron ou l'huile lourde, en agitant jusqu'à ce que le mélange paraisse bien homogène, et ajouter, également en agitant, les 100 litres d'eau ; appliquer au pinceau ou avec un pulvérisateur à jet spécial. Bras et pieds doivent être complètement enrobés de ce mélange.

Je pense que le rôle principal appartient au goudron, ou plutôt au mastic que réalisent les deux matières. Certains font dominer la chaux, et même d'autres n'emploient que la chaux. La chaux seule se carbonatant immédiatement, son action doit être très fugace. En excès dans le mélange, elle doit en diminuer l'adhérence et la persistance sur la souche ; de telle sorte que l'efficacité est subordonnée, plus ou moins, à la durée et à la violence des pluies.

Comme on sait, à la suite des travaux de M. Faës, le lysol dissous dans l'eau à 4 o/o est très efficace contre le phylloxéra hivernant sous les écorces ; peut-être ne serait-il pas inefficace contre la cochenille de la fumagine. A essayer.

Et puis, la fumagine rétrogade facilement ; une saison humide la fait disparaître.

Le 7120 greffé

On nous écrit du Var :

« Je lis votre article sur la tenue de 7120 C. greffé.

7120 est à peu près le seul hybride producteur direct connu ici.

Comme porte-greffes le Rupestri du Lot, et surtout Aramon × Rupestris Ganzin sont pour ainsi dire les seuls employés. Certains plantent un peu à présent 1202.

Il y a quelques années, la tendance allait à planter direct 7120 ; certains même l'ont employé comme porte greffe. Ces pratiques, surtout la deuxième, ont dû être bien vite abandonnées, vu la faible résistance phylloxérique de ce cépage. Dans certains terrains, il n'a duré que trois ans ; dans d'autres, il végète encore âgé de 10 ans.

Ceux qui ont tenu à conserver 7120 ont eu recours au greffage.

Sur Rupestris du Lot, là où je l'ai observé, 7120 n'a pas la vigueur des Vinifera qui l'avoisinent ; sa tenue est tout de même satisfaisante. C'est sur Aramon×Rupestris-Ganzin qu'il donne ici les meilleurs résultats, souche plus vigoureuse que sur Rupestris, portant souvent 2 et même 3 coursons de plus, cultivé dans les mêmes conditions.

Je ne le connais pas sur d'autres porte-greffes, je vais cette année essayer de le greffer sur 420 A, R. 31, 110 et 57, avec le 5813 Seibel.

Sur ces derniers porte-greffes, je pose la question aux lecteurs qui l'ont déjà essayé : 5813 est-il bon greffon ?

Un Vinifera que j'ai chez moi, très sujet à la thyllose sur Rupestris du Lot, est le Grand Noir ; le greffon meurt, il donne d'abord des signes de dégénérescence puis meurt brusquement. Le porte-greffe reste très vigoureux et débordant de sève, si bien qu'au lieu d'arracher, je recèpe sous le bourrelet et regreffe en Carignan ou Aramon qui se comportent bien. Terrain formé de graves recouvrant un fond d'argile. Vigne greffée sur place, sur racinés de deux ans de plantation.

J. Alpheran (Var).

Nous recevons d'autre part les renseignements suivants ;

« Pour votre gouverne et à propos des notes sur les hybrides que vous publiez dans le *Progrès*, qu'alors que j'entends annoncer partout de magnifiques vendanges données par le 7120, je n'ai jamais pu en récolter qu'un 1/2 muid par 25 ares. Il est pourtant greffé sur 420 A. »

D. E.

Les hybrides producteurs directs ont en général plus d'affinité pour les Vinifera-Rupestris : Aramon — Rupestris Ganzin, 1202 C., etc..., que pour Rupestris.

Seulement ces Vinifera-Rupestris sont attaqués sérieusement par le phylloxéra ; et dans le Var, le premier a dû être arraché trop souvent. C'est évidemment une question de terrain, puisque la résistance au phylloxéra est une question de terrain. L'utilisation de ces porte-greffes implique nécessairement une étude préalable du sol.

Sur Rupestris, rien à craindre du phylloxéra ; et, jusqu'ici, sauf peut-être dans certaines parties plus particulièrement mauvaises, rien ou peu à craindre de la thyllose.

Sur 31 et surtout sur 110 et 57 R., il est à présumer que tout se passera comme sur Rupestris. Sur 420 A., ni thyllose, ni phylloxéra ne sont à redouter ; mais il y aura lieu de veiller à ce que la production, évaluée en nombre de grappes, ne soit pas trop forte. 7120 est épuisant. 5813 vient très bien sur Riparia, mais il est aussi très épuisant.

Le Grand noir de La Calmette n'a pas passé jusqu'ici pour craindre la thyllose, qui n'a pas, je crois, sauf en Sicile peut-être, été signalée sur Vinifera. Ne s'agirait-il pas plutôt de l'apoplexie, qui, détruisant la tête, laisse parfois le sujet bien vivant ? L'examen d'une souche permettrait de résoudre la question, qui n'est pas sans intérêt.

Encore le S. 3

« Je vous serais bien reconnaissant si vous vouliez, encore une fois, m'accorder l'hospitalité de votre précieuse Revue pour les quelques lignes qui suivent :

La note de M. Rouart sur le S. 3 parue dans le *Progrès* du 16, m'oblige à compléter mes explications, soit pour dégager ma bonne foi, soit pour préciser de façon définitive la valeur de ce cépage.

Et d'abord, je ne mets pas en doute la bonne foi de mes contradicteurs éminents ; il se peut que partout où ils ont vu le S. 3, il leur ait paru défectueux. Ce n'est pas un cépage pour la région Toulousaine, ni pour le pays de l'Aramon, probablement ; ni pour d'autres régions dont j'ignore le climat particulier. J'ai dit, et je le répète, le S. 3 ne sera bon que pour le Midi et *pour remplacer le Carignan*, c'est-à-dire là où ce dernier est le plant dominant. Je n'ai pas dit, non plus, qu'il eut la résistance du 6905 ou du 5455. J'ai précisé qu'à côté d'un Aramon qui avait perdu 3/4 de récolte avec les traitements, et du 5163 fortement éprouvé, le S. 3 avait eu sa récolte totalement indemne sans traitement ; je crois que pour beaucoup de situations du Midi cette résistance est suffisante.

A l'appui de ce que j'affirme, je puis citer les références suivantes : MM. Banville, de Volontat, de Carcassonne ; de Capella du Mas Stes-Puelles, gros propriétaire d'hybrides qui, en 1927, se réserva tout le bois du S. 3. Lacuve, de Montipèze, par Villegailhenc, qui, cette année, m'en demandait de 8 à 10.000 boutures ; et enfin, pour arrêter là une liste qui prendrait plusieurs pages, M. Castel de La Reille, président de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude, qui présidait en 1927, la Commission d'Enquête qui visita en septembre mon modeste champ d'expérience.

Les visiteurs de tous les ans, dont beaucoup sont abonnés au *Progrès*, ne comprendront pas les critiques portées sur le S. 3, car, de l'avis de tous, c'est le plus beau noir de ma collection ; et pourtant j'ai les n^{os} de Seibel, Couderc, Malègue, etc...

Enfin, pour clôturer cette petite discussion, d'ailleurs toute amicale et cour-

toise, à ceux qui douteraient de ce que j'ai dit sur le Malègue S. 3, je leur donne rendez-vous, à Caunettes-en-Val, l'an prochain, de fin août au 15 septembre. Comme toujours, le plus gracieux accueil leur sera réservé. »

A. Busquet.

Caisse d'assurances contre les calamités agricoles

La loi de Finances du 30 décembre 1928, contient l'intéressant article suivant :

Art. 145. — A partir du 1er janvier 1930, il sera créé une caisse d'assurance, de réassurance et de protection en faveur des victimes de calamités agricoles pour les indemniser de leurs pertes de récolte en cas de gel, de grêle, d'inondations ou d'ouragans.

Une loi spéciale déterminera les ressources de la caisse et les conditions de son fonctionnement.

Le liège sur 6905

« Je m'intéresse aux hybrides producteurs directs et ai la rare fortune de pouvoir les étudier avec des maîtres éminents de l'Université de Toulouse.

Il y a longtemps que j'entends parler du liège du 6905 de Seibel et viens vous apporter aujourd'hui ma modeste contribution pour l'étude de la question posée par M. Videau.

6905 n'est pas seul à avoir du liège. J'en ai vu en Bas-Languedoc sur aramon et terret notamment greffés sur Rupestris.

Les grapillons sont surtout atteints, d'un côté seulement, toujours le même exposé au couchant. Seule la partie la plus renflée du grain a souffert, rarement les pôles. La tache de l'ensemble du grapillon va en s'atténuant pour former sur les bords une auréole ; très apparente chez les terrets gris et blancs, de couleur ambrée, celle des muscats très mûrs. Assez souvent dans la partie atteinte le grain est légèrement aplati. Si, avec la pointe d'un canif, on enlève délicatement ces rugosités, on voit qu'à l'intérieur la pulpe n'est point affectée, le mal est superficiel.

Après avoir observé ces divers états, voici comment j'ai essayé de les expliquer.

La subérose ou liège du raisin ne serait autre chose qu'une légère brûlure provoquée par le soleil à une certaine époque de l'année. Elle apparaît surtout sur les porte-greffes vigoureux, Rupestris par exemple, et voici comment la chose pourrait bien se passer.

A un certain moment le cépage greffon reçoit une poussée généreuse de sève ; les bois et les fruits en sont surpris, ils se gonflent rapidement, l'écorce pour le bois, la peau pour le raisin se tendent, s'amincissent, craquent même et, à cet endroit, sont remplacées par une fine pellicule qui se forme aussitôt, mais dans l'un ou l'autre de ces états elles ne sont plus très résistantes. Qu'un coup de soleil arrive et provoque une brûlure qui les fait se ratatiner, tout comme la peau humaine qui reçoit une brûlure superficielle prend l'aspect de la peau de crocodile.

Par la suite, la peau du raisin devient ligneuse, ne suit pas docilement le

développement du grain, de là sa forme aplatie et le liège qui apparaît avec sa rugosité.

D'ailleurs un effet à peu près semblable se produit lorsqu'un raisin frotte contre un sarment, un tuteur où un fil de fer, là aussi la peau devient rugueuse.

Il peut se faire que 6905 soit très sensible à ces poussées de sève trop généreuses qui semblent se produire assez tardivement et en subir les conséquences.

Si les choses se passent ainsi, le mal n'apparaît pas comme très grave et si 6905 possède par ailleurs d'autres qualités importantes, il semble qu'on ne doive pas le rejeter pour ce petit inconvénient qui se montre de temps à autre seulement.

M. Pée-Laby, directeur du jardin d'essais de l'Institut agricole de Toulouse, a fait, en novembre dernier, à la Société d'Agriculture de la Haute-Garonne, le compte rendu de ses observations sur les hybrides producteurs directs pour 1928.

Il a parlé du 6905, mais n'a par signalé de la subérose. M. Rives, qui a pris part à la discussion, n'en a rien dit également. N'en auraient-ils pas remarqué en 1928.

G. Bènes.

Il y a toujours eu des épidermes plus sensibles que d'autres aux vents, à la poussière et somme toute aux gerçures. Et cette sensibilité est liée à l'état ou à la santé de l'organisme. Les vignes court-nouées se gercent facilement; les tissus tendres plus que ceux déjà durcis, les pousses de Riparia plus que celles de Vinifera. Mais quelle est la cause agissante ? Pour la déterminer, il faut des expériences comparatives, elles seront faites.

Il peut sembler qu'il s'agit en somme d'une bien petite chose ; mais souvent c'est l'étude des petites questions qui nous fait entrevoir la solution de questions plus importantes. Et puis, il faut toujours chercher à connaître la raison de ce que l'on voit.

L. Ravaz.

QUELQUES EFFETS CURIEUX DE LA GELÉE

DU 24 AVRIL 1928

Le 24 avril 1928, l'observatoire de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier signalait « une forte gelée blanche avec de la glace à gazon ». Les minima enregistrés ce jour-là ont été les suivants :

à 2m et sous abri.....	+ 1°9
à 0m40 et à l'air libre.....	— 2°1
à 0m20 .....id.....	— 3°9
sur gazon.....	— 4°

Ils constituent un abaissement de température suffisant pour causer des dégâts sur les vignes en végétation. Précédemment, les 18 et 19 avril, la température s'était déjà abaissée au-dessous de zéro sans que, cependant, on puisse retrouver la trace d'effets aussi graves que ceux qui ont suivi la gelée du 24.

Il a été facile d'observer ses ravages dans une parcelle à exposition Nord greffée en Aramon alors qu'ils ont été nuls dans une vigne attenante greffée en Terret-Bourret. On sait que ce cépage est plus tardif que l'Aramon et il est certain que sa végétation était insuffisamment avancée pour être frappée avec la même intensité. Dans un autre cas, les dégâts ont été très marqués sur une rangée d'Aramon fortement enherbée, sans qu'on puisse les retrouver aussi graves dans une parcelle contiguë greffée avec le même cépage. Il n'y a là rien qui doive surprendre : on connaît bien le rôle de tout premier plan que joue l'enherbement du sol dans l'accentuation des dégâts causés par les gelées de printemps.

Au demeurant, dans ces deux cas, les effets observés n'ont rien de particulier, mais d'autres ont présenté une grande analogie avec ceux que M. Chappaz (1) et MM. Ravaz et Soursac (2) ont signalés et décrits en 1902 et en 1906, et qui, vers 1860 étaient, semble-t-il, connus de Henri Marès; et c'est sur eux que nous allons insister.

Sur les rameaux herbacés les dégâts observés en 1928 ont varié avec l'intensité de l'action du froid, intensité qui est fonction de conditions tout à fait locales d'exposition, d'enherbement, d'état du sol et de la végétation. Elle a pu être suffisante pour entraîner la mort du rameau qui, à l'heure actuelle, se présente comme desséché et noirci et même souvent disparu tout à fait. Il faut noter que, d'une manière générale, les dégâts sont maxima sur le « vieux », c'est-à-dire le rameau le plus élevé sur le courson de l'année précédente, le « jeune » étant souvent moins atteint parce que, sans doute, sa végétation était moins avancée lors de l'accident.

On peut être en présence de rameaux détruits à partir d'une certaine distance de la base seulement, la végétation se continuant alors dans la partie restée saine par le développement du prompt-bourgeon (3) le plus élevé, la partie supérieure disparaissant.

Dans la majorité des cas l'action de la gelée à été insuffisante en durée ou en intensité pour amener la mort du rameau, mais elle a causé des lésions qui se sont traduites par des modifications profondes dans sa structure générale, modifications que l'on retrouve fort bien sur les sarments aoûtés. Exemple : Le sarment III (fig. 1) paraît sain jusqu'à une certaine distance de la base, puis il présente dans sa partie médiane, marquée C.N. sur la figure, des caractères particuliers qui disparaissent brusquement totalement pour laisser place à des organes normaux. Dans cette partie, on est frappé par le raccourcissement des mérithalles ainsi que par leur direction nettement oblique les uns par rapport aux autres, ce qui les fait apparaître comme disposés en zigzags parfois très prononcés. Ces déviations dans la directions des entre-nœuds n'ont lieu que dans un plan et ne sont visibles que si on regarde le sarment par sa face ventrale — ou dorsale—. Ce sont

---

(1) In *Progrès Agricole et viticole* : Le Court-Noué dans l'Yonne en 1902 par M. G. Chappaz.

(2) Communication à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault en 1906.

(3) Prompt-Bougeon = entre-cœur = rameau secondaire.

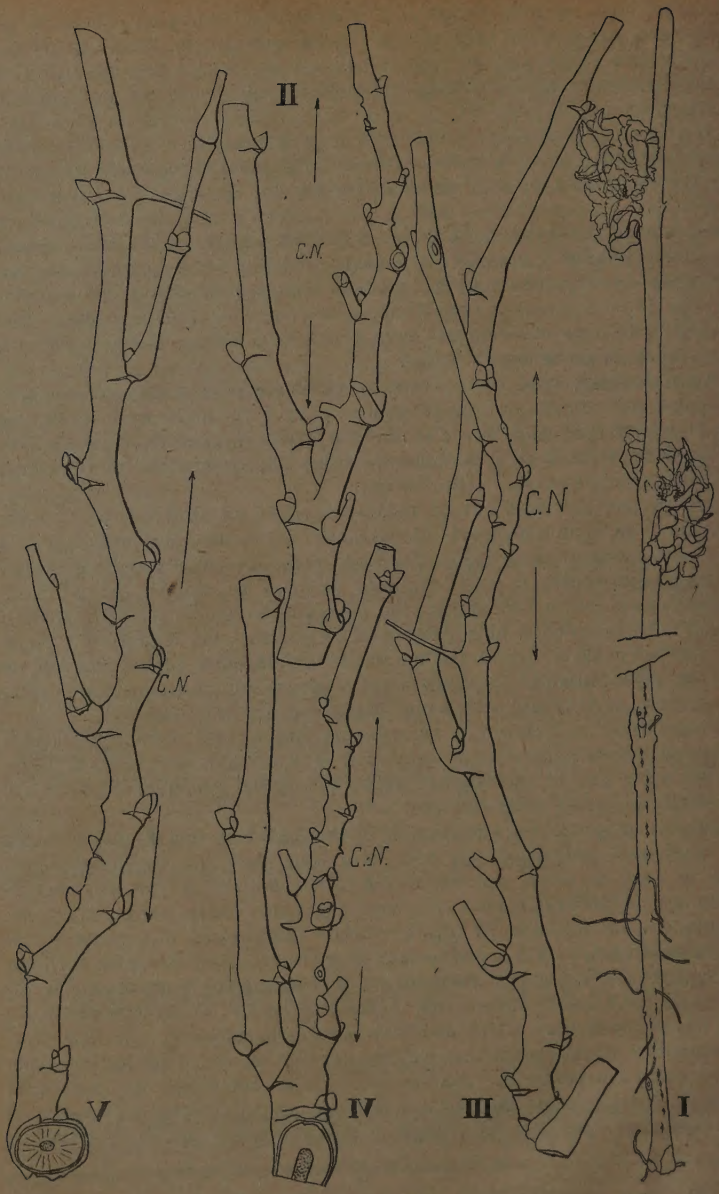

Fig. 1. — I. Jeune plant de Riparia avec pousses en bouquets ;
II, III, IV et V. Sarments devenus court-noués après la gelée du 24 avril.

là des sympômes identiques à ceux que l'on rencontre sur des sarments atteints de Court-Noué.

Si on veut bien rapprocher la présence d'une partie saine au-dessus de la partie malade, de celle d'un entre-cœur qui s'est développé normalement au niveau du 5e œil, organes qui sont évidemment nés après la gelée, il apparaît que le Court-Noué, qui en est la conséquence, reste localisé sur le

Fig. 2. — *a b c* : 3 sarments de Riparia avec pousses en bouquets ; *d* : détail d'un de ces bouquets ; *e* : les feuilles

rameau. Cependant, sur le sarment II (fig. 1), qui a une structure analogue avec une partie Court-Nouée limitée dans les deux sens, on peut noter que la portion supérieure restée saine, de même d'ailleurs que la portion médiane malade, sont d'un diamètre nettement inférieur à la normale, alors que l'entre-cœur, lui, s'est développé très vigoureusement avec la partie du rameau principal situé au-dessous de lui. Le prompt-bourgeon a bénéficié de l'arrêt de végétation du rameau principal dû à une cause apportant une gêne dans la circulation de la sève. Cette cause pourrait être purement mécanique, et on peut la concevoir en se rapportant au croquis IV (fig. 1) sur lequel les caractères du Court-Noué sont très accusés. Les mérithalles sont ici très courts, si courts, que les nœuds paraissent comme encastrés les uns dans les autres. On peut bien être amené à penser que cette disposition entraîne une gêne dans la circulation à l'intérieur des vaisseaux et, par voie de conséquence, des modifications dans la nutrition des organes, en relation avec leur position.

Quoiqu'il en soit, la partie Court-Nouée et la portion supérieure saine du rameau se développent faiblement toute la vigueur se reportant sur la partie basilaire et l'entre-cœur inférieur.

Le sarment V (fig. 1) présente les mêmes caractères que les précédents, mais il semble moins atteint et les choses paraissent rétablies normalement au-desssus de la partie malade : ici, pas de rameau secondaire fortement développé au-dessous de la zone C. N.

Ce sont là les cas les plus fréquents, mais il arrive encore que le rameau principal soit Court-Noué jusqu'à son sommet, c'est-à-dire que sa végétation s'y arrête sensiblement après la gelée pour continuer par un entre-cœur situé au-dessous de la partie atteinte. Il est probable qu'ici les tissus ont été trop altérés pour que les choses puissent être rétablies dans un état normal ou à peu près normal après l'accident. Dans ce cas, d'ailleurs, cette partie du rameau s'aoûte mal ou pas du tout.

* * *

Cet ensemble de particularités morphologiques caractérise le « Court-Noué dû aux gelées » ; c'est-à-dire à un abaissement de température, insuffisant pour entraîner la mort immédiate des organes, mais causant cependant des lésions, origine elles-mêmes de modifications dans la structure extérieure. La température au voisinage de laquelle on peut noter ces effets particuliers est appelée « température limite inférieure » ce qui est propre à faire concevoir que l'on se trouve en présence d'une limite au delà de laquelle on observe la destruction des organes, alors qu'en deçà les effets plus ou moins marqués constituent des manifestations toutes différentes.

* * *

On peut se demander si les rameaux issus d'yeux portés par des sarments Court-Noués accidentellement par ce processus ne sont pas Court-Noués à leur tour, autrement dit si l'affection est capable de se perpétuer d'une année à l'autre, de devenir chronique pour ainsi dire. Il n'en est rien d'après M. Ravaz (1) On peut cependant concevoir le cas où les yeux eux-mêmes sont altérés, où ils donnent naissance à des rameaux Court-Noués effectivement, mais on ne peut pas dire que l'affection sera durable.

On peut donc, pour l'instant, envisager ce cas pathologique comme purement accidentel et sans action très marquée sur la vie ultérieure des vignes atteintes.

* * *

Il convient de signaler un cas extrêmement rare qu'il a été possible d'examiner dans certains vignobles de la région, à St-Thibery, à Montbazin (Hérault) et qui existe sans doutes aussi ailleurs. Des plantations de racinés de Riparia n'ont pas présenté toute l'homogénéité qu'il est désirable de leur voir et certains plants répartis au hasard dans les plantiers, isolés ou groupés parfois, et en nombre variable, ont fixé l'attention des viticulteurs par leur manière très particulière de pousser.

Toute la végétation de l'année au lieu de former les longues pousses grê-

(1) Sur le Court-noué : L. Ravaz, in *Progrès Agricole et Viticole* 1911, t. I, p. 9.

les que l'on a l'habitude de voir en pareil cas, s'est bornée à constituer un amas globuleux. tel qu'il est représenté par les photographies *a*, *b*, *c*, (fig. 2) et le croquis I (fig. 1). Le détail de cette sorte de bouquet est constitué par des feuilles très petites (fig. 2 *e*) repliées sur elles-mêmes, appliquées les unes sur les autres, parfois réduites à une simple spatule et avec des dents relativement exagérées. L'entassement est tel que pour pouvoir déterminer la structure intime de cet amas, il est nécessaire d'enlever les feuilles. Les rameaux apparaissent alors (fig. 2 *c*) de dimensions réduites, leur longueur

Fig. 3. — Quelques pousses en bouquets dépouillées de leurs feuilles

totale n'excédant pas 4 à 5 centimètres, avec leur base constituée de mérithalles très courts (fig. 3 *a*), si courts qu'il devient difficile de les individualiser, tellement ils sont encastrés les uns dans les autres. Une telle disposition entraine nécessairement un entassement considérable des yeux et aussi des entre-cœurs, ici très nombreux et portant eux-mêmes des ramifications tertiaires. Au-dessus de la partie présentant ces particularités, les entre-nœuds s'allongent un peu, mais se dirigent alors en zigzag d'un manière fort accentuée. En *b* (fig. 3) le rameau, après s'être dévelopé presque normalement, présente une disposition semblable des mérithalles dirigés très obliquement les uns par rapport aux autres, et restés très court. Les ramifications secondaires (*c* fig. 3) ont une structure analogue. L'ensemble, d'ailleurs, n'est que rarement aoûté, à la base seulement, et toujours sur une longueur très faible.

Le plant lui même n'a guère grossi, à première vue, depuis la plantation. Il présente des particularités dans son système radiculaire. Celui-ci est constitué par des racines rares, très grêles, mais on peut constater qu'elles sont nées nombreuses sur les nœuds et les mérithalles de la base et qu'elles ont disparu en ne laissant que des traces de leur présence sous forme de petites cicatrices.

On pourrait penser que cette allure spéciale de la végétation est due à une mauvaise qualité des plants racinés. Cependant, certains caractères, ra-

meaux courts à nœuds rapprochés, à mérithalles en zigzag, à ramifications secondaires nombreuses donnant à l'ensemble un aspect d'entassement, une allure en tête de choux, permettent de penser qu'il y a identité entre ce cas pathologique nouveau et le Court-Noué des gelées étudié plus haut. Le système radiculaire montre bien, puisque les racines se sont développées nombreuses au début, que la végétation était alors normale, puis qu'une cause est venue l'arrêter presque totalement entraînant leur disparition.

Il faut noter tout de suite que la végétation est restée totalement Court-Nouée, qu'elle a rarement repris normalement et toujours dans le dernier cas avec une allure très faible. Il en est tout autrement avec les souches âgées.

On peut donc se croire autorisé à conclure qu'au point de vue morphologique externe, il paraît y avoir identité entre les caractères du Court-Noué dû à l'action des températures limites inférieures, tels qu'ils ont été très rapidement exposés au début de ce travail et ceux que l'on observe sur des racinés de Riparia d'un an qui viennent d'être décrits. Il reste à compléter cette identité par l'examen des caractères internes.

(*à suivre*)

M. Branas,
Chef des travaux de viticulture
à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

LA NOYERAIE DE L'ISÈRE

Bien que le département de l'Isère n'occupe que le 4e rang au point de vue de la production des noix, il n'est pas exagéré de dire, qu'en ce qui concerne le perfectionnement de la culture du noyer et la réputation de ses produits, il tient la première place.

Il convient de remarquer d'ailleurs, que si on le trouve dans toutes les régions du département, même au-dessus de 1.000 mètres d'altitude, ce n'est que sur les deux rives de l'Isère, dans la vallée du Grésivaudan, qu'il présente une réelle importance, au point de vue de la production générale agricole.

C'est dans la partie inférieure de cette vallée, entre Moirans et Saint-Marcellin, où le noyer constitue la culture principale et dont le rendement atteint celui de nos plus riches cultures de la France, que se trouve la région appelée par M. Ardouin-Dumazet — *La Noyeraie*.

Nous allons dans cette étude décrire la culture du noyer telle qu'elle est pratiquée dans cette région, en examinant successivement les points suivants :

Le noyer considéré comme arbre forestier et comme arbre fruitier ;
Milieux favorables ;
Variétés de noix ;
Modes de plantation et espacement des arbres ;
Multiplication du noyer et pépinières ;
Préparation du sol et mise en place ;

Soins annuels de culture ;
Récolte, préparation et conservation des produits ;
Accidents et maladies du noyer ;
Utilisation, commerce des noix et de ses dérivés.

I. Le noyer considérée comme arbre forestier et comme arbre fruitier

Le bois de noyer a de très grandes qualités ; tout en étant suffisamment dur, il est souple, résistant, compact, à grain très fin et est susceptible de prendre un très beau poli. Il se travaille facilement, se prêtant à toutes les formes qu'on lui donne. Il possède d'autre part une très belle couleur et est agréablement veiné. Il n'est pas jusqu'à ses nœuds et ses loupes qui sous la main d'un ébéniste habile ne contribuent à le rendre encore plus ornemental. Ajoutons encore qu'il possède une très grande puissance calorifique, supérieure même à celle du chêne, qui est le bois de chauffage par excellence.

Il est très apprécié en ébénisterie, en menuiserie et en armurerie. Il possède une grande durée et est très résistant aux altérations qui endommagent souvent le bois des autres essences. Il convient admirablement pour faire des placages et peut être débité en planchettes excessivement minces. En Dauphiné, on préfère de beaucoup employer une vieille porte de noyer provenant d'une démolition qu'une porte neuve faite avec un autre bois.

Toutes ces qualités sont connues depuis longtemps, mais le développement de l'aviation a permis d'enregistrer une nouvelle utilisation très précieuse ; il convient admirablement pour fabriquer les hélices d'avion.

On s'explique qu'en raison de toutes ces qualités, son bois atteigne un prix très élevé, ce qui tente beaucoup de propriétaires d'arracher leurs arbres pour en vendre le bois. Ce n'est pas cependant dans la *noyeraie* de l'Isère, que l'on coupe les arbres en vue de la vente et on attend bien que les arbres soient tout à fait dépérissants pour les abattre.

Il est facile, d'ailleurs, de se rendre compte que malgré le prix élevé qu'atteint le mètre cube du bois de noyer, il ne représente qu'un produit excessivement faible, si on le compare à celui que donnent les noix.

Personnellement, j'ai vendu un terrain dans lequel se trouvait un noyer, qui avait exactement 80 ans, il avait été planté par mon grand'père et son bois aurait été vendu 320 francs. Cela se passait avant la hausse formidable du bois et des noix.

J'ai voulu comparer ce chiffre, qui était considéré dans le pays comme très élevé et qui n'avait pu être obtenu que parce que le terrain était de bonne qualité, avec le rendement en noix qu'il avait bien pu donner au cours de son existence, en m'entourant de renseignements devant me permettre de me rapprocher le plus possible de la vérité. Je suis arrivé à ce résultat que si les sommes encaissées chaque année diminuées des frais de ramassage avaient été accumulées et placées à intérêts composés, elles

auraient formé une somme de 30.000 francs, au moins, de sorte que le noyer dont il s'agit avait produit en noix plus de 9 fois le montant de la vente du bois.

Il résulte de ce calcul que lorsqu'on plante un noyer, on doit surtout chercher les moyens d'augmenter la récolte, plutôt que d'envisager la valeur qu'aura la vente de l'arbre, lorsque nos arrières petits-enfants l'arracheront.

Le noyer est donc avant tout un arbre fruitier que nous devons planter et conduire, en vue d'obtenir de bonnes récoltes de noix, les moyens destinés à augmenter la valeur de son bois ne devant être employés qu'autant qu'ils ne sont pas contraires à la fructification.

Nous aurons l'occasion de revenir plus loin sur ce point, mais nous avons tenu dès le début de cette étude à indiquer nettement, que dans la culture du noyer, on devait surtout considérer ses récoltes annuelles, le produit de la vente de l'arbre au terme de son existence, ne constituant en définitive qu'un produit accessoire.

(*à suivre*)

L. Rougier,
Dir. hon. des Services agricoles de l'Isère.

NOTES

SUR LES CONDITIONS DE TRANSPORT DES VINS

D'ALGÉRIE ET DU MIDI

DANS LE NORD ET L'OUEST DE LA FRANCE (1)

Les problèmes que soulève la question du transport des vins sont extrêmement délicats et complexes mais, ce qui frappe l'esprit le moins averti de ces questions, c'est le défaut de coordination entre les différents moyens de transport.

C'est un programme magnifique à réaliser que celui d'une action concertée des moyens de transport par route, chemins de fer, navigation fluviale et maritime.....

* * *

J'en ai fini avec la question transport proprement dite, et je demande au lecteur de se reporter au tableau récapitulatif des prix ; on constate ce fait qu'une ville comme St Brieuc reçoit les vins d'Algérie grevés d'un prix de transport plus élevé de 18 francs environ que les vins du Midi ; toutes choses égales, d'ailleurs, un hectolitre de vin d'Algérie revient à St-Brieuc plus cher qu'un hectolitre de vin du Midi. Cependant, on consomme dans cette région des Côtes-du-Nord 90 o/o de vins d'Algérie et 10 o/o de vins du Midi ; telle est la déclaration faite par M. Buvat, directeur de la Société Vinicole de Bretagne, président du Syndicat des Commerçants en gros des vins des Côtes-du-Nord.

---

(1) Voir page 18.

C'est un fait que la consommation des vins d'Algérie dans les régions de l'Ouest et du Nord va croissant.

En 1925, 3.135.000 hl. de vin d'Algérie sont entrés par le port de Rouen.

Voici d'autre part le chiffre d'entrées des vins du Midi et d'Algérie à Brest :

	En tonnes		
	Vins d'Algérie	Vins du Midi	Total
1923.....	30.637	17.238	47.875
1924.....	54.067	10.386	65.047
1925.....	71.666	7.118	82.198
1926.....	91.064	5.645	96.709

Donc en trois ans le trafic des vins d'Algérie au port de Brest a triplé tandis que celui des vins du Midi a diminué des deux tiers.

On a toutes les raisons de croire que la consommation des vins d'Algérie ne fera que croître dans ces régions.

A quoi faut-il donc attribuer cette importation croissante des vins d'Algérie. Le prix du degré est, à la propriété, inférieur en général de 3 francs en Algérie aux prix des vins du Midi et, par suite, les vins d'Algérie parviennent dans les principaux centres de consommation à un prix inférieur à ceux du Midi. Prenons par exemple le cas d'un vin de 12° acheté à la propriété 15 francs le degré en Algérie et 18 francs dans le Midi. Le prix de revient (commission, agio non compris) à Paris, est de 43 fr. 10 + 180 = 223 fr. 10 pour l'Algérie et de 31 fr. 35 + 216 = 247 fr. 35 pour le Midi ; cette différence de 24 francs par hecto explique donc pour une telle région l'accroissement des importations de vins d'Algérie. Mais ce fait n'est pas général. Comment expliquer que dans certaines régions, telles que St-Brieuc où les vins d'Algérie revenaient — tout récemment encore — plus chers que ceux du Midi, ils soient consommés en plus grande quantité que ces derniers ?

Il va sans dire que, comme tout producteur, je pense que mon vin est le meilleur ; mais mon opinion importe peu, c'est celle du consommateur, du commerçant qu'il faut considérer. J'ai donc interrogé de nombreux et notoires commerçants à ce sujet; je me bornerai à citer trois opinions parmi celles, toutes concordantes, que j'ai dans mon dossier ; à ceux qui me reprocheraient de dire certaines choses je répondrai simplement que c'est une puérilité de jouer à cache-cache avec les réalités économiques. Peut-être ai-je quelque mérite à signaler impartialement les résultats de mon enquête puisque je possède presque tous mes intérêts dans un vignoble situé dans la vallée de l'Agly et que cette région est une de celles qui ont le plus souffert de l'introduction des vins d'Algérie : depuis leur arrivée sur le marché français ce n'est plus qu'exceptionnellement que la viticulture de coteaux du Roussillon (exception faite pour la région de Maury, cru spécial) expédie ses vins en Bordelais ou en Bourgogne, alors qu'autrefois nous vendions bien une année sur deux à ces régions ; il convient d'ailleurs de remarquer que ce qui suit ne s'applique pas à toutes les régions de la France et que, dans certaines d'entre elles, nos vins de côteaux du Midi jouissent d'une faveur spéciale et méritée.

Voici tout d'abord l'opinion d'un commerçant notoire d'une de nos régions de grands vins à qui je demandais pourquoi il n'achetait plus dans nos régions du Roussillon :

« Les vins d'Algérie bien choisis ont un moelleux et une neutralité de goût que n'aura jamais aucun vin français. De plus, en vieillissant, l'Algérie supérieur n'a aucun terroir, ni sécheresse, alors que nos vins des Pyrénées-Orientales et de l'Aude prennent un goût spécial et durcissent.

Suivant les années les grands vins de Bordeaux et de Bourgogne ont une différence de qualité extrêmement variable par suite des variations climatiques. Dites-vous bien qu'en cas de réussite les coupages ne sont pas nécessaires, mais c'est l'exception car les grandes années n'arrivent que tous les huit ou dix ans. Il faut donc que le commerce arrive par des coupages à corriger les défauts des mauvaises années.

Les vins d'origine possèdent toujours un bouquet développé même dans les mauvaises années, mais n'ont pas le corps et la souplesse qui plaisent à la clientèle. Il faut donc arriver à leur donner ce qui leur manque : l'Algérie est le correcteur idéal, parce qu'il arrive à corser un vin maigre sans le dénaturer par suite de sa neutralité. Les caractères des Bordeaux et des Bourgogne ne sont pas détruits par l'addition d'Algérie alors qu'au contraire les vins du Midi absorbent le bouquet des Bordeaux et des Bourgogne ».

Je transcris, sans commentaires — je ne dis pas que je la partage — cette opinion autorisée et qui dévoile à ceux qui les ignoraient, certains mystères... ; il y aurait une étude fort attrayante à écrire sur l'utilisation des vins d'Algérie dans nos régions de grands crus. Passons.

Voici maintenant l'opinion du Président du Syndicat des Commerçants des vins en gros des Côtes-du-Nord que j'extrais d'un article que j'ai publié le 6 octobre 1925 dans l'*Eclair* :

« Pourquoi cette région ne consomme-t-elle pas les vins du Midi (17 fr.10 de frais par hl.) au lieu des vins d'Algérie (27 fr. 65 de frais...) ?

Pour répondre à cette question, j'engage l'auteur de l'article (article du 5 août 1925 sur le « Transport des vins par mer » publié dans l'*Eclair*) à faire un petit voyage en Bretagne, et il verra que pour vendre du vin il ne suffit pas de l'amener à bon marché.

Il aura des échantillons dans sa malle, nous les soumettrons aux innombrables marchands de vins détaillants qui ornent tous les carrefours ; il se rendra compte du palais des habitants de la région qui ne veut qu'un vin mou, souple, sans acidité, sans verdeur, faisant 11° moyenne : il acquerra la conviction que le Midi pourra toujours alimenter la Bretagne le jour où il livrera des vins semblables, mais il est malheureusement inutile d'insister pour le moment ».

Voici un exemple typique : j'ai soumis en avril 1926 à trois courtiers des Côtes-du-Nord un échantillon d'un très beau vin de ma propriété de Cuxous (Pyr.-Or.) titrant 12° ; 27,50 d'extrait sec ; 0 gr. 60 d'acide volatile (vin qui me fut par la suite acheté par une maison de Bourgogne) sans leur dire l'origine du vin ; je résume leur réponse : « ce vin est excellent, mais il ne répond pas au goût de nos clients ». C'est un fait que, dans certaines régions, nos vins du Midi sont en défaveur par rapport aux vins d'Algérie. Il faut prêter la plus grande attention à ce fait ; l'action du Haut Commerce méridional est indispensable pour mener à bien l'œuvre de pénétration de nos vins dans ces régions, et je ne doute pas qu'il arrive à leur donner la place prépondérante qui leur revient.

Quelle différence essentielle y a-t-il donc, entre un vin ordinaire de nos

coteaux du Midi et un vin de coteaux d'Algérie bien choisi, un vin d'Oranie par exemple. (J'excepte les vins de cru tels que Banyuls, Maury, etc...).

Le vin de coteau d'Algérie est moins acide, *plus moelleux* et vieillit plus rapidement. A quoi est dû ce moelleux si recherché et qui constitue la qualité principale du bon vin d'Algérie?

Si je prends un vin de grenache de ma région, je constate qu'il se rapproche singulièrement, au point de vue qui nous occupe, d'un bon vin de coteau d'Oranie ; or, on sait que la Grenache produit des vins riches en glycérine et en corps pectiques; c'est à ces deux corps mais surtout aux corps pectiques, à mon avis et aux gommes, qu'est dû ce caractère. C'est du moins ce que me permettent de croire les constatations et les essais que j'ai faits à ce sujet.

A quoi est dû la formation de ces corps? L'influence du cépage est prépondérante ; mais, pourquoi tel cépage qui, en coteau du Midi donne un vin sec, produit-il en coteau d'Oranie un vin moelleux ? Surmaturation, activité particulière des rayons solaires, fermentations d'une nature spéciale, languissantes, faible acidité, aération très réduite des moûts, telles me paraissent être les principales causes dont il faudrait préciser les effets.

On sait aussi que certains aliments propres au développement de la levure, l'action du Botrytis (Sauternais), favorisent la production du moelleux.

Contrairement à une opinion répandue, je n'ai pas observé que les cuvaisons courtes aient une influence appréciable sur le moelleux du moins en ce qui concerne mes vins de Cuxous, mais je me garderai bien de généraliser d'autant plus que les analyses ont porté uniquement sur la glycérine.

Pasteur disait, en 1865, après avoir découvert la présence de la gomme dans le vin. « ...Voilà un nouveau principe immédiat du vin, qu'il serait bien utile d'étudier avec plus d'attention qu'on ne l'a fait jusqu'à présent ».

Le conseil de Pasteur n'a pas été suivi.

Nous ne sommes guère plus avancés que les Carthaginois qui savaient qu'en chauffant les raisins, on augmente le moelleux des vins.

Comment s'en étonner? Nous n'avons pas en France de laboratoire du vin, j'entends par là de laboratoire spécialement affecté à la recherche pure ; à cette lacune, et non au défaut de chimistes de valeur, est due sans doute la stagnation de la science œnologique depuis de nombreuses années. Qui peut contester cependant que la recherche scientifique organisée constitue la force des nations modernes et que, suivant la forte parole d'Appell, « économiser sur la recherche pure, c'est imiter un agriculteur qui voudrait économiser sur sa semence ».

On conçoit l'intérêt qu'il y aurait, pour le producteur, a être fixé sur ces questions.

(*à suivre*)

Baron de Boixo,
Ingénieur des Eaux et Forêts,
Ingénieur agronome,
Membre de la Société
des Experts chimistes de France.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Salon de la Machine Agricole. — Le 8me Salon de la Machine agricole, organisé par l'Union des Exposants de Machines et d'Outillage agricoles, sous le patronage du Ministre de l'Agriculture, ouvrira ses portes le samedi 19 janvier et les fermera le dimanche 27 janvier 1929.

Comme les années précédentes, le Salon de la Machine agricole se tiendra dans les Halles du Parc des Expositions, Porte de Versailles (terminus Nord Sud).

Le nombre des Stands du 8me Salon de la Machine agricole est de 680, et la surface couverte dépasse 40.000 Mq. Plus de 200 Maisons n'ont pu, faute de place, être admises à participer à cette manifestation.

Ces chiffres indiquent le succès incontestable de cette manifestation qui, non seulement, est devenu le marché central des machines agricoles pour la France, mais tend de plus en plus à attirer les acheteurs des pays étrangers, et est aujourd'hui, le : Marché mondial du Matériel agricole.

Concours général agricole de Paris en 1929. — Un concours général agricole se tiendra à Paris, au parc des expositions de la ville de Paris, porte de Versailles, du lundi 18 au dimanche 24 mars 1929 inclus.

Ce concours comprendra les animaux reproducteurs et gras des espèces bovine et porcine, les animaux reproducteurs de l'espèce caprine, les produits de laiterie, les produits agricoles et horticoles, les vins, cidres, poirés et eaux-de-vie.

Un concours laitier et beurrier sera annexé au concours général.

Le programme du concours général agricole sera tenu à la disposition des intéressés à partir du 1er décembre 1928, dans les Préfectures et à Paris, au ministère de l'agriculture.

BIBLIOGRAPHIE

Création d'une fortune par le peuplier. Sa plantation rationnelle ; mise en valeur des sols frais, humides et marécageux, multiplication et pépinières, par L. Breton Bonnard, ancien vice-président de la Fédération des marchands de bois de France, 2e édition, 1928, 1 vol. in-16 de 108 pages, avec 52 figures, 7 fr. 50 (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, à à Paris).

Voici un aperçu des matières traitées dans le livre de M. Breton-Bonnard.

Création de la forêt de peupliers. — Plantation. — Tableau d'accroissement du peuplier. — Sols et préparation. — Mise en valeur et assainissement des sols à planter. — Terrains marécageux aquatiques.

Espèces et variétés forestières. — Peupliers blancs : Variétés ornementales du tremble. Peupliers noirs. — Peupliers balsamifères : Espèces et variétés forestières. — Abris pour les plantations. — Sélection, régénération et obtention de variétés améliorées ou nouvelles. — Multiplication du peuplier. — De la pépinière de peupliers. — Boutures. — Conduite de la pépinière. — Corsets protecteurs des jeunes arbres. — Emondage. Elagage. Ebourgeonnage.

Maladies du peuplier.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Pendant la dernière huitaine coupée par un jour férié, les affaires de gros à gros n'ont été que bien peu actives dans les Entrepôts parisiens. Aussi les cours sont-ils restés sans aucun changement notable. On a encore payé des vins rouges 8° du Midi de 180 à 185 fr., des 9° aux environs de 190 fr., des 10° autour de 205 fr. Des Algérie ont été offerts de 230 à 235 fr. pour des 10 à 11°. Il y a toujours une certaine quantité de vins de cette provenance sur les quais de Rouen, dont la plus grande partie devra entrer dans les caves des négociants de Paris et de la région, car il s'agit d'arrivages sur achats faits antérieurement.

Quoique suivant leur petit courant habituel, les demandes des détaillants ne sont pas ce qu'elles pourraient être à cette époque de l'année. Dans Paris, on voit des vins rouges 8°, affichés de 2 fr. 50 à 2 fr. 65 le litre ; des 9°, de 2,80 à 3 fr. ; des 9°5 de 3 fr. 10 à 3 fr. 30, suivant qualités et quartiers.

GARD. — **Nimes** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 31 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 7 janvier *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°	»		
8 à 9°		En raison	8 à 9° 136 à 145
9 à 10°	»	des têtes	9 à 10° 145 à 165
11°		pas de marché	10 à 12° 180 à 210
11 à	»		
Rosé, Paillet, gris			144 à 170
Blanc Bourret			

Nimes.— Du Syndicat régional des vignerons du Sud-Est Maison de l'Agriculture, place Questel, à Nimes.

Cave Coopérative de Redessan, 240 hectos vin rouge, 9 degrés 8, à 168 fr. ; Cave coopérative intercommunale de St-Geniès-de-Malgoirès, 320 hectos vin rouge, 9 degres, à 153 fr. pris en cave ; Cave coopérative de la Calmette, des 23, 27, 28 décembre, 5 lots ensemble, 580 hectos vin rouge levuré, 8 degré 5, à 150 fr. l'hecto.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 1er janvier *Vins nouveaux*	Cours du 8 janvier *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°	125		
9°		En raison	8 à 9° 138 à 155
10°	à	des têtes	9 à 10°5 148 à 170
11°	180 fr.	pas de marché	
Rosé	17 à 17,50 le deg.		17 à 18 fr.
Blanc de blanc			17 à 18 fr.

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique la note suivante :

Vins : rouge, 8 deg. 4, de 140 à 150 fr. l'hecto ; 9 degrés, de 150 à 155 fr.

l'hecto ; 10 degrés, de 160 à 165 francs l'hecto ; 11 degrés, de 185 à 195 fr. l'hecto ; 12 degrés, de 205 à 215 francs l'hecto. — Suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Blanc et rosé : légère plus-value que sur les vins rouges.

Observations. — Les demandes sont toujours plus actives.

Montpellier. — Du Bureau du Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.) :

Cave coopérative de Mauguio, 300 hectos, vin rouge, 9 degrés, à 150 fr. l'hecto. — Teyran, 160 hectos, vin rouge, 9,4 à 158 francs ; 90 hectos, vin rouge, 10 degrés, à 160 francs ; 130 hectos, vin blanc, 9,2, à 175 francs. — Clapiers, un foudre vin blanc, 10,5 à 185 francs l'hecto, uu foudre, vin rouge, 10 degrés à 170 francs l'hecto.

— **Béziers** (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 28 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 4 janvier *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°.	135	»	
9°.	à		»
10°.	195 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°.	16,00 à 17,00	16,25 à 18,00 le degré	«
Vins blancs.		16,75 à 18,00 —	«
Petits degrés		17,25 à 18,00 —	17,25 à 18,00 —
Couleur moyenne.		16 à 16,75 —	16 à 16,75 —
Supérieur.		16,75 à 18 —	16,75 à 18 —

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges, 8 à 12°, de 150 à 215 francs l'hectolitre, selon couleur et qualité.

Vins rosés : 18 à 17 fr. le degré-hectolitre.

Vins blancs, bourrets et picpouls, de 18 à 17 fr. le degré-hectolitre.

Observations : Prix très fermes.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 23 décembre au 5 janvier 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, 17 fr. le degré ; bourrets et picpouls, «»,» à «« fr. «« ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, »» à «« fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 6 janvier. 1928 : Vins rouges, de 17 à 18 fr. le degré.

Carcassonne.— Semaine du 29 décembre au 5 janvier 1929 :

Vins rouges, 145 à 160 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours : Vins rouges de 7 à 11°, de 145 à 200 fr. ; supérieurs, de 11° et au-dessus, de 205 à 250 fr.

Observations. — Cours fermement tenus.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 17 fr. 00 à 18 fr. 00.

Corbières, de 10 à 12 degrés, de 17 fr. 00 à 18 fr. 00.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 29 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 5 janvier *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°.		»	
9°.	135	8° 16,50	8
10°.	à	à à	à 17 fr. 00
11°.	205 fr. l'hecto	11 17,00	11
11 à 13°.		le degré	le deg.
12°.			

Perpignan. — Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture. — Réunion du 5 janvier 1929. — *Vins rouges.* — Pas d'affaires signalées ; les cours restent très fermes.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 2 janvier 1929. — Région, rouge 8 à 10· 16,50 à 17,50 ; blanc, 17,50 à 18,50; rosé, 17 à 18 l'hectodegré, suivant qualité.

Var. — *Chambre départementale d'agriculture du Var.* — Commission des cotations des vins et alcools. — Marché départemental du 5 janvier 1929. — Pas de transactions, cette semaine. Les fêtes et le mauvais temps qui les a suivies ont incité vendeurs et acheteurs à rester chez eux et les marchés ont été désertés. Malgré cette persistance de calme dans les affaires, les cours restent très fermes. Pour les vins colorés, petits ou gros, la couleur étant très recherchée, cette année ; les vins délaissés (9 à 10 à petite coloration) ont gagné 1 fr. le degré sur les cours de décembre. On en offre actuellement 17 fr. 50 le degré alors que le mois dernier, ils ne valaient que 16 fr. 50. Roses et blancs, peu demandés, se paient entre 18 et 20 fr., selon qualité. Hausse sur les alcools.

La situation est satisfaisante. Que les vignerons prennent patience, la reprise sera d'autant meilleure qu'elle se sera plus fait attendre.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — Camps, 485 hl. jacquez, 10°8, 127 fr. 05 ; « Amicale » Cuers, 400 hl. rouge, 10°5, 180 francs ; Puget-Ville, 300 hl. rouge, 11°2, 200 francs ; Fox-Amphoux, 1.200 hl. rouge, 9°2, 150 fr. Besse-sur-Issole, 200 hl. rouge, 9°8, 160 francs ; Rocbaron, 226 hl. rouge, 10°, 170 francs.

Fédération de Vaucluse. — « Vin de Sylla », 1.135 hl. rouge, 10 à 10°5, 19 fr. le degré ; Apt, 130 hl. rosé, 11°, 20 francs le degré ; Caromb, 2.090 hl. rouge, 10°, 175 francs ; Grambois, 500 hl. blanc, 9°, 20 francs le degré ; Saint-Didier, 600 hl. rouge, 8°, 160 francs ; 70 hl. Pl. durs, 10°, 190 fr. ; 150 hl. Pl. durs, 10°5, 199 fr. 50 ; 510 hl. Pl. durs, 10°, 190 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Cuge-les-Pins, 1.500 kilos lies sèches à 227 francs les 100 kilos ; 150 kilos sablons à 562 fr. les 100 kilos ; Cabriès, 220 hl. presse, 9°4, 155 fr. ; Puy-Sainte-Réparade, 500 hl. rouge, 9°2, 154 fr. ; Velaux-Coudoux, 300 hl. rouge, 10°2, 173 fr. 40.

Lot-et-Garonne. — **Seyches.** — La propriété ne se montre pas empressée de faire des offres, malgré la stagnation actuelle des affaires.

Dans notre région on a vu vendre ces jours passés des vins blancs autour 165 fr. le degré-tonneau, des rouges de 160 à 165 fr. Enfin, quelques vins très ordinaires, de noahs, auraient été achetés 140 fr., toujours le degré-tonneau. Le tout pris à la propriété, et tous frais en sus.

Dordogne. — **Périgueux.** — Du côté des affaires, peu de mouvement; cependant, les prix sont fermes autour de 170 fr. le degré-tonneau pour les vins ordinaires. On demande de 190 à 200 fr. pour les blancs supérieurs. On ne pense pas que ces prix baissent, du moins d'ici quelque temps.

Maine-et-Loire. — **Saint-Lambert-du-Lattay.** — La vente, sans être très active, suit son cours normal. Des maisons de gros ont fait quelques achats, d'autres marchés sont en commun et se termineront sous peu. La clientèle

de détail a attendu de voir les vins clairs avant de donner ses ordres. Les prix sont toujours maintenus entre 1.100 et 1.500 francs, suivant qualité.

INDRE-ET-LOIRE. — **Bléré-la-Croix.** — Malgré le chiffre officiel des déclarations de récolte, dépassant un peu les espérances, les cours restent fermement tenus par la propriété qui n'accepte pas de vendre au-dessous des cours dernièrement pratiqués, soit 210 à 230 francs l'hectolitre pour les vins rouges de 10 à 11° environ et de 250 à 300 francs, pour les blancs de pinot de 11 à 12°. Les blancs de crus, Saint-Martin-le-Beau, Montlouis, de 11 à 12° se demandent de 350 à 360 francs l'hectolitre. Tous ces prix s'entendent nu à la propriété tous frais en sus.

YONNE. — **Auxerre.** — Ces temps derniers, il s'est traité quelques lots de rouges aux environs de 300 francs la pièce de 136 litres.

ALSACE. — Strasbourg. — 26 décembre.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	300 à 320	270 à 300
Vieux	340 à 360	300 à 340
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	480 à 600	400 à 560
Vieux	»»» à «««	»»» à «««
Vins blancs fins :		
Nouveaux	600 à 800	««» à «»»
Vieux	««« à «»«	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 280	200 à 210

Vins blancs fins en bouteilles 7 à 14 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 29 décembre 1928.

Vin rouge, 1er choix, 16,50 à 17,50 ; 2e choix, 15,50 à 16,00 ; 3e choix, 13,50 à 15,00 le degré.

Oran. — Du 29 décembre 1928 :

1er choix, 15 à 15,50 ; 2e choix, 14 à 15 ; 3e choix, 13,00 à 13 fr. 50.

ALCOOLS

Montpellier. — **Esprit trois-six, vin** les 86 degrés, »«« à 1478 fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »«»« à 1420 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «»« à ««« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

HÉRAULT. — Distillerie coopérative du Bousquet-d'Orb, solde de la production de trois-six de marc, base 85 degrés, à 1.380 francs les 100 degrés. — Distillerie coopérative de Marsillargues : 80 hectos, trois-six de marc, base 100 degrés, à 1.400 francs les 100 degrés.

Narbonne. — 3/6 vin, 1450 fr. ; 3/6 marc, 1380 à 1410 fr. ; eau-de-vie de marc, 1375 à 1400 fr.; fine du Languedoc, 1020 fr. les 60 degrés.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, 1250 à 1260; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau-de-vie de marc, 705 à 715 fr.

Alger. — 3/6 vin, rectifié, neutre, «««« à «««« ; 3/6 de marc, 1300 à «»«« fr

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 8 janvier 1929.

	courant	février	mars-avril
Blé	154,52-154 P.	156 P.	157,25 P.
Seigle.	128 N.	127 N.	128 N.
Avoine noire.	127 P.	127,75-128 P.	127,50 P.
Avoine.....	122,75 N.	126 N.	128 N.

New York. — 4 janvier :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.....	149 3/4	106.40	141.87	— 1.93
Juillet.....	..., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	..., ./.	.....	.....	....
Décembre.....	128 1/4	91.11	121.50	— 1.45
Maïs disp.....	101 3/4	83.28	104.11	— 0.15

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 108 3/4 c. le bushel (103 fr. 03 les 100 kil.). bigarré durum «« «/» cents («« fr. «»).

Alger. — 29 décembre 1928.
Blé tendre colon 1er choix, 167 à 168 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 157 à 158 fr.
Blé dur colon, 167 à 168 fr.
Orge colon, 96 à 97 fr.
Avoine d'Algérie, 110 à 111 fr.

POMMES DE TERRE

Brienon (Yonne). — Pommes de terre 60 à 70 fr. les 100 kilos.
Castelsarrasin (T.-et-G.). — Pommes de terre 90 à 100 fr. les 100 kilos.
Colmar (Haut-Rhin). — Pommes de terre, 30 fr. les 100 kilos.
Le Mans (Sarthe). — Le froid a amené la reprise des cours, et aujourd'hui notre marché, qui était presque désert, n'a pas pu alimenter toutes les demandes : on cotait : Institut de Beauvais 60 à 61 fr. (très ferme) ; rondes jaunes 49 à 51 fr.

SOUFRES ET SULFATES

Marseille. — Soufre sublimé ou en fleurs, chimiquement pur 128 fr., rafiné, 115 fr. ; trituré garanti 80 o/o de soufre pur, 106 fr. ; canons 112 fr. ; coulés en candi, 105 fr.

Sulfate de cuivre, 98o/o en sacs : consommation, 340 fr. sulfate de fer, 30 francs.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 30 *décembre* 1928 *au samedi* 5 *janvier* 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	10	7	13	9	7	10	8	5	10	5	«	14.4
Lundi.....	7	5	13	7	1.2	3	5	3	8	7	16	4
Mardi.....	5	0	«	3	0.2	0.1	2	2	8	1	0.6	0.4
Mercredi...	4	3	6	1	«	»	2	2	8	2	»	»
Jeudi.....	«	»	0	1	«	«	1	2	0	7	»	«
Vendredi...	»	»	»	»	«	»	1	2	«	»	»	»
Samedi.....	1	1	»	0	»	»	1	2	1	7	»	»
Total....					27.4	48.1					37.5	41.8
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	8	13	8	2	2.3	10	7	9	8	«	»
Lundi	«	5	16	8	1.9	7	8	3	13	5	»	»
Mardi.....	»	4	11	2	»	»	»	«	8	3	»	»
Mercredi....	«	»	9	3	«	»	1	«	8	8	«	»
Jeudi.....	»	1	3	1	»	»	»	3	«	»	»	»
Vendredi...	»	0	»	»	0.5	»	2	2	«	»	»	»
Samedi.....	»	1	3	2	6	0.5	2	4	2	2	»	«
Total....					41.4	47.8					10	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	13	7	12	4	»	1	10	7	10	3	0.7	4
Lundi.....	6	4	10	6	1	«	11	4	11	3	1	12
Mardi.....	8	5	10	3	»	3	»	5	9	1	«	1
Mercredi....	»	»	6	2	»	»	2	1	7	3	»	»
Jeudi.....	2	4	3	5	4	»	1	2	4	3	3.1	«
Vendredi...	3	3	»	»	0.4	«	0	3	»	«	»	»
Samedi.....	4	5	1	0	0.3	»	3	3	0	4	0.1	»
Total....					9.7	7					8.3	27.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	12	8	14	6	10	0.2	13	6	8	3	»	1
Lundi.....	10	8	15	5	10	11	12	7	17	3	»	24
Mardi.....	»	»	6	2	1	1	12	4	13	4	»	»
Mercredi....	4	2	9	4	»	»	«	«	11	6	4	1.6
Jeudi.....	3	«	2	1	»	0.1	«	»	12	0	»	»
Vendredi...	»	1	»	«	5	«	0	1	»	»	4.6	»
Samedi.....	1	1	4	2	«	1	2	1	11	0	»	»
Total....					36	38.8					8.6	44.2
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	12	9	14	2	4	4	10.8	4.0	10.0	3.9	2.7	7.5
Lundi.....	9	9	11	9	14	13	9.7	0.2	12.9	3.1	0.2	»
Mardi.....	7	5	9	3	»	0.3	6.5	1.9	10.2	6.3	19.5	10.3
Mercredi...	5	2	6	5	5	20.1	4.5	0.2	10.9	7.5	»	»
Jeudi.....	1	1	5	0	0.6	»	3.5	3.0	9.9	4.9	»	0.4
Vendredi...	2	2	»	«	»	»	3.2	2.1	7.9	4.0	»	«
Samedi	1	2	7	4	»	«	5.9	5.9	10.0	1.5	«	«
Total....					27.7	61.4					23.2	44.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	18	12	15	3	»	1	13.5	6.4	«	»	19.8	»
Lundi.....	14	7	13	5	0.5	0.1	13.0	4.9	»	»	17.3	»
Mardi.....	11	8	13	4	6	1.2	13.3	5.3	»	»	8.0	«
Mercredi....	5	4	8	4	4	36	14.3	3.0	»	»	1.0	»
Jeudi.....	4	1	11	6	«	«	15.3	1.4	»	«	»	»
Vendredi...	1	1	«	»	«	»	18.0	3.2	«	»	«	«
Samedi.....	2	1	10	6	«	«	15.5	7.6	»	»	»	«
Total.....					12.5	48.7					45.1	«

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.